

揚げもの調理例

揚げる 天ぷら

材料(4人分)

| | |
|----------|-------------|
| 揚げ油 | 800g(約0.9L) |
| えび | 4尾 |
| なす | 2個 |
| しそ | 4枚 |
| 生しいたけ | 4枚 |
| 三つ葉 | 適量 |
| 小麦粉(薄力粉) | 適量 |
| 卵 | 1個 |

- 作りかた
- ①材料は揚げやすいように準備しておく。
 - ②卵+冷水は小麦粉と同量にし、さっくりと混ぜる。
 - ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「180」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、②をつけて、野菜・えびを揚げる。



☆衣はだまが残るくらいにさっくりと切るように混ぜ、粘りを出さないようにします。
☆油の表面積の1/2を目安に入れると、油の温度が下がらずカラッと揚げられます。
☆小麦粉(薄力粉)の代わりに、市販の天ぷら粉を使うと手軽にできます。
☆設定油温は目安です。調理の状況に合わせて設定油温を調節してください。

揚げる 鶏の唐揚げ

材料(4人分)

| | |
|---------------|-------------|
| 揚げ油 | 800g(約0.9L) |
| 鶏もも肉(1枚約250g) | 2枚(500g) |
| しょうが汁 | 小さじ 1 |
| 塩 | 小さじ 2/3 |
| しょうゆ、酒 | 各大さじ 1 |
| 片栗粉 | 大さじ 3~4 |

- 作りかた
- ①鶏肉は、1枚を6等分にしてAにつけ込み、15~30分おく。
 - ②①の汁気をきってから、片栗粉を全体にまぶす。
 - ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定して、液晶表示に「適温」を表示したら、鶏もも肉を入れ、色づいてきたら裏返し、3~4分かけて揚げる。



☆2~3回に分けて揚げるとカラッと仕上がります。
☆全体がきつね色に変わり、浮いてきたら出来上がりです。

揚げる とんかつ

材料(4人分)

| | |
|------------------|-------------|
| 揚げ油 | 800g(約0.9L) |
| 豚ロース肉(約100g位のもの) | 4枚 |
| 塩 | 少々 |
| こしょう | 少々 |
| 小麦粉(薄力粉) | 適量 |
| 卵(溶きほぐす) | 1個 |
| パン粉 | 適量 |

- 作りかた
- ①豚肉は筋切りして、塩・こしょうをする。
 - ②豚肉に小麦粉をまぶして、余分な粉をはたいて、溶き卵・パン粉の順につける。
 - ③天ぷら鍋に油を入れ、温度「170」に設定し、液晶表示に「適温」を表示したら、②の2枚をそっと入れて色よく揚げる。



揚げもののコツ

油の飛び散りを少なくするために

- 材料は必ず水気をふき取る
- 特にしいたけやピーマンなどは、水気が残っていると破裂することがあります。

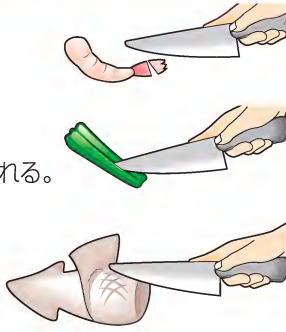


- いかやゆで卵などは揚げすぎない
- 長時間揚げると破裂することがあります。特に、けんさきいか・するめいかなどは注意してください。
 - 鍋の中に揚げ忘れがないか、常に確認をしてください。

- 衣や生地作りに注意
- 天ぷらの衣は固すぎないように。水分の多い材料には、必ず薄力粉を薄くまぶしてから衣をつけてください。
 - ドーナツなどの生地には、ベーキングパウダーや砂糖を入れて揚げてください。
 - 冷凍食品を揚げる場合は、食品についた氷をよく落としてから入れてください。油が飛び跳ねたり、吹きこぼれたりする場合があります。

特に下ごしらえの必要な材料

- えび
- 尾の先を切って水分を出す。
- ししとう辛子
- 水気をふき取り、縦に切り込みを入れる。
- いか
- 皮をむき水気をふき取り、切れ目を入れる。



揚げものに使える鍋について

- 付属の天ぷら鍋以外は、絶対に使わないでください。(鍋底が変形したら使わないでください。)
- 油は500g~800gで、必ず「揚げもの温度コントロール」を使用して調理してください。
- 油煙が多く出たら電源を切ってください。

警告 付属の天ぷら鍋以外を使用すると、火災の原因になります。

揚げもの調理例(揚げる)

グリル 自動調理例

丸焼き

さんまの塩焼き

材料

さんま(1尾約180gのもの)…………… 1~5尾
塩…………… 適量

作りかた

- ①さんまは、サッと洗って水気をふき取り、全体に塩をふり、そのまま約10分おき、水気をふき取る。
- ②焼網の上にのせ、メニューの「1 丸焼き」で焼き上げる。

☆生魚(さんまやあじなど)は、調理する10~20分前に塩をふっておきます。
☆塩の量のめやすは、約180gのさんま5尾に対し、小さじ1½(約10g)くらいです。(魚の重さの1~2%)
☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子をみながら、さらに焼いてください。
☆さんまの他、あじ、いわし、にじます、あゆ、かます、小さめのたいも同様に焼けます。



切身・ひもの

塩鮭

材料

塩鮭の切り身(1切れ約80gのもの)…………… 1~5切れ

作りかた

- ①塩鮭を焼網の上にのせ、メニューの「2 切身・ひもの」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆鮭の他、ぶり、さば、あじ、たちうお、たいなどの切り身に塩をしたものも同様に焼けます。



つけ焼き

焼きとり

材料

焼きとり(市販品または手作りで1本約50g)…………… 2~8本

A しょうゆ…………… カップ ½
みりん…………… カップ ¼
砂糖…………… 大さじ 2~3
サラダ油…………… 大さじ 1

作りかた

- ①たれ焼きの場合は、合わせたAの中に30分~1時間つけ込んでおく。
- ②焼きとりの汁気を切ってから焼網の上にのせ、メニューの「3 つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆塩焼きの場合は、全体に軽く塩をふってから焼き上げます。



つけ焼き

ぶりのつけ焼き

材料

ぶり(1切れ約100gのもの)…………… 1~5切れ

A しょうゆ…………… 大さじ 4
みりん…………… 大さじ 4

作りかた

- ①ぶりは、合わせたAに30分ほどつけておく。
- ②汁気を切ってから焼網の上にのせ、メニューの「3 つけ焼き」で焼き上げる。

☆焼きが足りなかったときは、追加焼きで様子を見ながら、さらに焼いてください。
☆ぶりの他、さわら、ぎんだら、さけ、さば、たい、まぐろも同様に焼けます。



ピザ

手作りかんたんピザ

材料(直径26cm1枚分)

A 小麦粉(薄力粉)…………… 30g
小麦粉(強力粉)…………… 70g
砂糖…………… 大さじ 1弱
塩…………… 小さじ ½

ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要のもの)…………… 小さじ ⅔

B ぬるま湯(約40℃)…………… 60~65mL
オリーブ油…………… 大さじ 1弱
打ち粉用小麦粉(強力粉)…………… 適量
オリーブ油…………… 適量
ピザソース(市販のもの)…………… 適量

C 玉ねぎ(薄切り)…………… ⅓個
ベーコン(短冊切り)…………… 30g
サラミソーセージ(薄切り)…………… 8枚
ピーマン(輪切り)…………… 小1個
マッシュルーム缶(スライス)…………… 小½缶

スタッフドオリーブ(薄切り)…………… 4個
ナチュラルチーズ(細かく刻んだもの)…………… 80g
塩、こしょう…………… 各少々
アルミホイル…………… 適量



作りかた

- ①ポリ袋にAとドライイーストを入れて混ぜ合わせ、Bを加えてポリ袋の口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。
- ②6~8分間よくこねる。(この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができる。)
- ③粉のかたまりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、そのまま室温で一次発酵させる。(1.2~1.5倍になるのが目安)
- ④打ち粉をしたのし台に、生地を袋から

☆焼き色は、生地の厚さ・トッピングの種類・保存状態によって変わります。お好みに合わせて焼きかけんや追加焼きなどで調節してください。

- 出してガス抜きし、丸めて約10分休ませる。(ベンチタイム)
- ⑤手にオリーブ油を付けながら、アルミホイルの上にとり出し、めん棒で生地をのばし、直径26cmくらいにする。
- ⑥のばした生地にピザソースを塗り、Cを並べ、軽く塩、こしょうをしてオリーブとチーズを散らす。
- ⑦メニューの「4 ピザ」で焼き上げる。

ホイル焼き

鶏のハーブ焼き

材料

鶏胸肉またはもも肉(皮つき)…………… 2枚(約500g)
塩、こしょう…………… 各適量
タイム、ローズマリー、マジョラムなどのハーブ(生または乾燥品)…………… 各少々

作りかた

- ①鶏肉の厚みのあるところに軽く切り目を入れてAをまぶす。
- ②皮側を上にして焼網にのせ、メニューの「6 ホイル焼き」で焼き上げる。

☆余分な脂がとれて、ヘルシー。
☆焼網にのせた時、下ヒーターに接触していないことを確認してください。(こげ、煙の原因)



ホイル焼き

鮭のホイル焼き

材料(2個分)

生鮭(1切れ80~90gのもの)…………… 2切れ
大正えび…………… 2尾
生しいたけ…………… 2枚
玉ねぎ(薄切り)…………… ¼個
レモン(薄切り)…………… 2枚
バター…………… 大さじ 1
塩、こしょう、レモン汁…………… 各少々
アルミホイル…………… 適量

作りかた

- ①生鮭は軽く塩、こしょうをし、レモン汁をふりかけてしばらくおく。
- ②大正えびは尾と一節を残して殻をむき、背わたを取る。
- ③25cm×25cmの大きさに切ったアルミホイル2枚にバター(分量外)をぬる。
- ④③に玉ねぎを等分にのせ、①・②と生しいたけをそれぞれのせ、塩、こしょうをしてレモン汁をふり、上にレモンをのせバターを散らしてアルミホイルの口を閉じる。

- ⑤メニューの「6 ホイル焼き」で焼き上げる。



グリル オーブン調理例

オーブン調理

ブラウニー (チョコ菓子)



1個分
約1750kcal

材料 (18cm×18cmのアルミ製型1個分)

| | | |
|---|--------------------|-------------|
| A | 小麦粉 (薄力粉) | 60g |
| | ココア (パウダータイプ) | 大さじ1½ (約9g) |
| | ベーキングパウダー | 小さじ½ |
| | 砂糖 | 60g |
| | バター (室温にもどしておく) | 60g |
| | 卵 | 1½個 |
| | ブラックチョコレート (粗くきざむ) | 60g |
| B | レーズン (粗くきざむ) | 40g |
| | くるみ (粗くきざむ) | 40g |
| | アルミホイル、オープンシート | 各適量 |

作りかた

- ①アルミホイルを2枚重ねにして18cm×18cmの正方形の型を作り、底面にオープンシートを敷く。
- ②チョコレートは鍋に入れ「弱火」にしてとくす。
- ③ボウルにバターを入れクリーム状になるまでハンドミキサーで練り、砂糖を加えてよく混ぜる。
- ④卵を加えて混ぜ、②を加えてさらによく混ぜる。
- ⑤Bを加えて混ぜ、Aを合わせ、ふるい入れてよく混ぜる。
- ⑥①の型に流し入れ、表面を平らにする。
- ⑦焼網に⑥をのせ、**オープン** **160℃** で約12分焼き、型の前後を入れかえて、さらに6～10分焼く。

オーブン調理

フライ温め



作りかた

- ①冷めた揚げもの (100～300g) を焼網に並べ、**オープン** **180℃** で10～13分様子を見ながらあたためる。

オーブン調理

焼きプリン



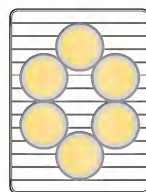
1個分
約130kcal

材料 (直径7.5cm×高さ4cmのスフレ型6個分)

| | | |
|---|-----------|------|
| A | 牛乳 | カップ1 |
| | 砂糖 | 80g |
| | 卵 (ときほぐす) | 2個 |
| | バニラエッセンス | 少々 |
| B | 砂糖 | 60g |
| | 水 | 大さじ2 |
| | 水 | 大さじ1 |

作りかた

- ①カラメルソースを作る。
鍋にBの水と砂糖を入れ、「中火」～「弱火」にしてあめ色になるまで煮詰めたら火を止め、水を加えて手早く混ぜる。
- ②鍋にAを入れ「弱火」で人肌くらいにあたため、かき混ぜて砂糖をとかし、卵を加えて裏ごししてからバニラエッセンスを加える。
- ③薄くバターを塗った型に分け入れ、焼網に並べ、**オープン** **140℃** で25～30分様子を見ながら加熱し、荒熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- ④上に①のカaramelソースをかける。



オーブン調理

野菜のグラタン



1皿分
約970kcal

材料 (直径22cmの耐熱性焼き皿1皿分)

| | |
|-----------------|--------------|
| かぼちゃ (ひと口大に切る) | 1/4個 (約200g) |
| カリフラワー (小房に分ける) | 小1株 (約250g) |
| 玉ねぎ (薄切り) | 1/4個 (約50g) |

ベーコン (1cm巾に切る) 2枚分
＜ホワイトソース＞

| | | |
|---|-----------|-------------|
| A | 牛乳 | カップ1 |
| | 小麦粉 (薄力粉) | 大さじ2 (約18g) |
| | バター | 大さじ2 (約24g) |
| | 塩、こしょう | 各少々 |
| | ナチュラルチーズ | 50g |
| | アルミホイル | 適量 |

作りかた

- ①ホワイトソースを作る。
鍋にAを入れて泡立て器でダマがない程度にさっと混ぜる。
- ②「中火」にして混ぜながら煮て、沸とうしたら「中火」～「弱火」にして4～5分時々混ぜながらとろみがつくまで煮て、軽く塩、こしょうをする。
- ③鍋に水を入れ「強火」～「ハイパワー」でお湯をわかし、塩と酢を入れてカリフラワーをゆでる。
- ④鍋に水を入れ「強火」～「ハイパワー」でお湯をわかし、かぼちゃをゆでる。
- ⑤②のホワイトソースの1/3量を焼き皿に広げ、③、④のをせ、玉ねぎとベーコンを散らし、軽く塩、こしょうをする。
- ⑥残りのホワイトソースを全体にかけ、チーズを散らす。
- ⑦焼き皿の底にアルミホイルを密着させてから焼網にのせて、**オープン** **220℃** で24～28分焼く。

オーブン調理

焼きおにぎり



1個分
約160kcal

材料

| | | |
|--------------------|-----------|--------|
| おにぎり(1個・約80g)..... | 4～6個 | |
| A | しょうゆ..... | 大さじ2 |
| | みりん..... | 大さじ1 ½ |
| | 酒..... | 大さじ1 ½ |
| | サラダ油..... | 少々 |

作りかた

- ①焼網に薄くサラダ油をぬってからおにぎりを並べ、**オープン** **240℃** で14～16分白焼きにする。
- ②おにぎりの両面にAのタレをぬり、焼網に並べ、**オープン** **240℃** で6～10分様子を見ながら焼く。

オーブン調理

アップルパイ

材料 (直径23.5cmのパイ皿1枚分)

| | |
|-----------------------|----------|
| 市販の冷凍パイ生地 (1枚100gのもの) | 3枚 |
| りんごのプリザーブ | 300～350g |
| ＜つや出し用卵＞ | |
| 卵 | 1/2個 |
| 塩 | 小さじ¼ |
| アルミホイル | 適量 |

作りかた

- ①冷凍パイ生地は室温にもどしておく。
- ②1枚を26×26cmの正方形にのばし、その上にパイ皿をふせて型よりひとまわり大きく切る。
- ③パイ皿の上にとるませるようにして広げてのせ、ピッタリと敷いて、まわりの生地は型の縁にそって切り落とす。
- ④底全体にフォークで穴をあけてから、汁気をきったりんごのプリザーブをのせる。
- ⑤残りのパイ生地2枚を重ねて20×25cmくらいにのばし、縦11等分してひも状の生地を作る。
- ⑥8本のひもを④の上に格子状にのせ、縁につや出し用卵をぬり、残りの3本



1枚分
約1900kcal

をまわりにのせ、フォークの背で筋をつける。

⑦表面全体につや出し用卵をぬる。

⑧パイ皿の底にアルミホイルを密着させてから焼網にのせ、**オープン** **210℃** で約26分焼く。



ーりんごのプリザーブー

りんご3～4個 (正味300～400g) は、6～8つ割りにし、芯と皮を取って鍋に入れ、砂糖 (100～120g) をまぶし、「弱火」にして、りんごが透き通ってきたら「中火」にして水分をとばし、レモン汁 (大さじ1) を入れ、汁気がなくなるまで煮詰め、最後にざるにあげて汁気をきり、シナモン (小さじ1/4) を加える。

オーブン調理

パエリア

材料 (2人分)

| | | | |
|-------------------|-------|------------------------------|---------|
| 米 | | カップ 1 | |
| A | { | サフラン..... | ひとつまみ |
| | | 水..... | カップ 1/4 |
| ムール貝 | | 2~4個 | |
| あさり(殻つき) | | 120g | |
| えび(有頭) | | 2~4尾 | |
| いか | | 1/2 ぱい | |
| ブラックオリーブ | | 4個 | |
| B | { | 玉ねぎ(みじん切り)..... | 1/4 個 |
| | | にんにく(みじん切り)..... | 小1片 |
| C | { | パプリカ(赤・黄、各1cm角に切る)..... | 各 1/2 個 |
| | | トマト(湯むきし、種を取って1cmのザク切り)..... | 1/2 個 |
| 白ワイン | | カップ 1/4 | |
| スープ(固形スープ1/2個をとく) | | カップ 1 | |
| 塩、こしょう | | 各少々 | |
| レモン | | 1/2 個 | |
| オリーブ油 | | 大さじ 2 | |
| アルミホイル | | 適量 | |

作りかた

- ①米は30分くらい前に洗い、平らなざるなどに広げ、水気をきっておく。



1人分
約550kcal

②Aのサフランは水に約10分くらい浸し、色と香りを出しておく。

③ムール貝とあさは塩水につけて砂出しをしてから、殻と殻をこすり合わせてよく洗う。

④えびは背わたを取る。いかは内臓を抜いてから皮をむき、1cmの輪切りにし、足は食べやすい長さに切る。

⑤パエリア鍋にオリーブ油を「中火」～「強火」で熱し、Bを炒め、③、④を加えてサッと炒めて塩、こしょうをし、白ワインをふる。

⑥⑤にアルミホイルでふたをして「弱火」にして2分ほど蒸らし、貝の口が開いたら、魚介だけ取り出す。

⑦⑥にCを加え、「中火」で炒め、①の米を加えてすき通るまで炒め、②とスープを加え、⑥の取り出した魚介を盛り、オリーブを散らしアルミホイルでふたをする。

⑧パエリア鍋の底にアルミホイルを密着させてから焼網にのせ、**オープン** **260℃** で約30分蒸し煮にして火を止め、5～10分蒸らす。

グリル 手動調理例

魚焼き調理

さんまのみりん干し

1人分
約90kcal

材料

さんまのみりん干し(生干し)..... 2枚
大根おろし..... 適量

作りかた

①仕上がり「強」で6～10分焼く。



魚焼き調理

いかのみそ漬け焼き

1枚分
約150kcal

材料

いかのみそ漬け..... 1枚

作りかた

①仕上がり「強」で14～16分焼く。



魚焼き調理

ひものいろいろ

1枚分
約120kcal

材料

ひもの(100～120gのもの)..... 2～4枚

作りかた

①焼網にひものをのせ、仕上がり「強」で8～14分焼く。

☆尾は、加熱中に反ってヒーターに付き、煙の出る原因になるので、あらかじめ切り取ってから焼くとよいでしょう。



こんな魚のときは

厚みのある魚は

厚さは4cm以下にしてください。



加熱すると反るものは

いかなどは切り目を入れ、大きなものは切り分けます。あなごなどは竹串を通します。



川魚は

塩を多めにふると焼きあがりきれいにあります。



保証とアフターサービス

必ずお読みください

■保証書(別添)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

- 保証期間はお買い上げ日から1年です。
※ただし、消耗部品は保証期間内でも有料とさせていただきます。

■補修用性能部品の保有期間

当社はこの「IH」クッキングヒーターの補修用性能部品を、製造打ち切り後6年保有しています。

- 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」の窓口にお問い合わせください。

■修理料金の仕組み

修理料金＝技術料＋部品代＋出張料

| | |
|-------|--|
| 技 術 料 | 診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。 |
| 部 品 代 | 修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。 |
| 出 張 料 | 製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途駐車料金をいただく場合があります。 |

■修理を依頼されるときは 出張修理

「故障かなと思ったら」(→P.42～49)に従って調べていただき、なお異常のあるときはご使用を中止し、専用プレーカーを切り、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 保証期間中は
修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

【ご連絡していただきたい内容】

| | |
|---------|--------------------|
| 品 名 | 日立「IH」クッキングヒーター |
| 型 式 | |
| お買い上げ日 | 年 月 日 |
| 故障の状況 | できるだけ具体的に |
| ご 住 所 | 付近の目印等も併せてお知らせください |
| お 名 前 | |
| 電 話 番 号 | |
| 訪問ご希望日 | |

- 保証期間が過ぎているときは
修理すれば使用できる場合は、ご希望により修理させていただきます。

■ご転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスが受けられない場合は、前もって販売店にご相談ください。

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

「ご相談窓口」

日立家電品についてのご相談や修理はお買い上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに関するご相談は
エコーセンターへ

TEL 0120-3121-68
FAX 0120-3121-87

(受付時間) 9:00～19:00(365日)
携帯電話、PHSからもご利用できます。

商品情報やお取り扱いについてのご相談は
お客様相談センターへ

TEL 0120-3121-11
FAX 0120-3121-34

(受付時間) 9:00～17:30(月～土)、9:00～17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介します。
- お客様が弊社にお電話いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

仕 様

| 型 式 | | HT-B10TS / HT-B10TFS | HT-B10TWS / HT-B10TWFS |
|----------|-----------------------|--|-------------------------|
| 電 源 | | 単相200V (50-60Hz共用) | |
| | | 5.8kW・4.8kWと切り替え式 | |
| 消 費 電 力 | 右IHヒーター (オールメタル対応) | 3.0kW (100W相当～3.0kW 12段階火力調節) ※ | |
| | 左IHヒーター | 3.0kW (100W相当～3.0kW 12段階火力調節) ※ | |
| | 中央IHヒーター | 1.6kW (100W相当～1.6kW 9段階火力調節) ※ | |
| | グ リ ル | 自動調理1.2kW (魚焼き手動調理：600W相当、930W相当、1200Wの3段階火力調節) | |
| | 触媒加熱用ヒーター | 300W | |
| | 待 機 時 電 力 | 0.05W以下 (電源「切」の状態) | |
| コードの長さ | | 3.5mm ² 3芯 キャブタイヤケーブル 0.7m | |
| 差込プラグ | | 250V-30A (接地極つき) | |
| 大 き さ | 本 体 | 幅599 奥行559 高さ231.5 (mm) | 幅749 奥行559 高さ231.5 (mm) |
| | グ リ ル | 幅280 奥行360 高さ124 (mm) | |
| 質 量 (重さ) | | 約27.0kg | 約28.5kg |

●HT-B10TFS/HT-B10TWFSはレンジフードファン運動システム付です。

※消費電力は、鉄ホーロー鍋を使った場合です。

【総消費電力の切り替えについて】

本製品は、総消費電力を5.8kW (工場出荷時の設定)・4.8kWに切り替えることができます。

アンペアブレーカーの容量不足の場合などで、ご使用上不便があるときに選べます。

詳細は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

愛情点検



★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を！

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の
保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際
このようなこ
とはありませ
んか。

- スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げくさいにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- その他の異常や故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、専用
ブレーカーを切り、お買い上
げの販売店にご連絡ください。
点検・修理についての費用な
ど詳しいことは、販売店にご
相談ください。

日立アプライアンス株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 (03)3502-2111